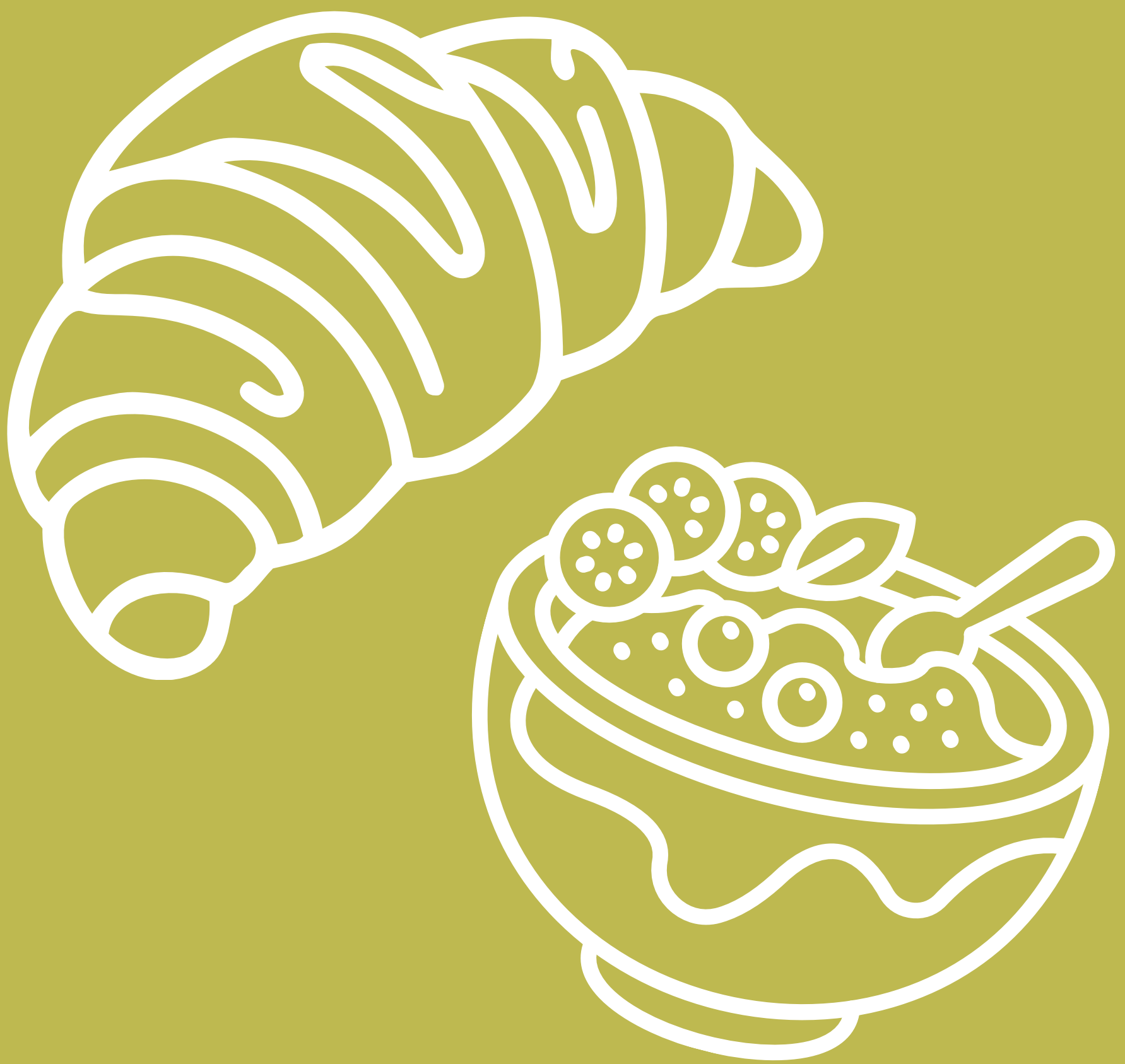


# MENU GOLOSO



**Qui a Le Goloserie crediamo che ogni momento possa diventare speciale. Non è solo una colazione, non è solo un pranzo: è il piacere di fermarsi, scegliere con cura e concedersi qualcosa di buono.**

**Il nostro menù nasce dall'incontro tra dolce e salato, tradizione e creatività, ingredienti selezionati e gesti fatti a mano. Dalle proposte più golose a quelle più leggere, ogni piatto è pensato per accompagnarti in un momento tutto tuo, da condividere o da assaporare lentamente.**

**Prenditi il tempo.  
Al resto pensiamo noi.**

**Buon appetito**

**Rendiamo i tuoi eventi indimenticabili, con buffet su misura e torte personalizzate.**



**COPERTO 1€**

\* = Prodotto congelato



**BRUNCH  
LOVERS**



**SWEET  
ANDSALTY**

**Le goloserie**  
SWEET CELEBRATION

# PANCAKES



**BRITISH**

**BESTSELLER**

9,90€

**Soffici pancakes\* con panna fresca, sciroppo d'acero e un mix di frutti di bosco: mirtilli lamponi e fragole e semi di quinoa.**

*Pancakes\* with chantilly cream, maple syrup and a mix of fresh berries: blueberries, raspberries and strawberries and quinoa seeds.*

1-3-6-7-8-11

**PISTACCHIO PANCAKES**

**NEW**

10,90€

**Pancakes\* con una crema tiepida al pistacchio, lamponi freschi, granella di pistacchio e panna montata.**

*Pancakes\* with a warm pistacchio cream, fresh raspberries, whipped cream and pistachio crumble.*

1-3-6-7-8-11

**PROTEIN PANCAKES**

**NEW**

10,90€

**Pancakes\* proteici preparati con albume d'uovo serviti con yogurt naturale locale, banana, mirtilli, lamponi freschi e un filo di miele.**

*Protein pancakes\* made with egg whites, local natural yogurt, banana, blueberries, fresh raspberries and honey.*

**28 g di proteine e solo 6,2 g di grassi per porzione!**

1-3-6-7-11

**IRLANDESI**

12,90€

**Pancakes\* alla crusca d'avena integrale con lamponi freschi, crema gianduia con nocciole IGP piemontesi, yogurt naturale locale, scaglie di cocco e sciroppo d'acero.**

*Whole grain oat bran pancakes\* with fresh raspberries, gianduia cream with Piedmont PGI hazelnuts, local natural yogurt, coconut flakes, and maple syrup.*

1-3-6-7-8-11

**FIT MA CON GUSTO**

TUTTI I NOSTRI PANCAKES POSSONO ESSERE FATTI CON IMPASTO PROTEICO +2,50€

# YOGURT BOWL



Coppette di yogurt fresco naturale del trentino cremoso e genuino, arricchito dai sapori autentici della montagna. Un'esperienza di freschezza pura, perfetta da gustare in ogni momento della giornata.

*Cups of fresh, natural Trentino yogurt: creamy and authentic, enriched with the authentic flavors of the mountains. A pure, refreshing experience, perfect for enjoying any time of day.*

## COCCONUT

9,00€

**Yogurt naturale locale, confettura di fragole, banane, mirtilli, fragole, scaglie di cocco, müsli artigianali, semi di quinoa e papavero.**

*Local natural yogurt, strawberry jam, bananas, blueberries, strawberries, coconut flakes, artisanal muesli, quinoa and poppy seeds.*

1-3-5-6-7-8-11

## GIANDUIOTTO

**BESTSELLER**

9,00€

**Yogurt naturale locale, banane, mirtilli, lamponi fragole, müsli artigianali e crema gianduia con nocciole piemontesi IGP.**

*Local natural yogurt, bananas, blueberries, raspberries, strawberries, artisanal muesli, and gianduia cream with PGI Piedmont hazelnuts.*

1-3-5-6-7-8-11

## NATUR

9,00€

**Yogurt naturale locale, kiwi, banane, fragole, fiocchi d'avena integrale, miele, mix di semi.**

*Local natural yogurt, kiwi, bananas, strawberries, whole grain oats, honey, mixed seeds.*

1-3-5-6-7-8-11

## EASY

6,00

**Yogurt naturale locale, müsli artigianali e sciroppo d'acero.**

*Local natural yogurt, artisanal muesli, and maple syrup.*

1-3-5-6-7-8-11



# SLOW & FOODISH



# GOLDEN EGGS

# EGG LOVER



## THE SALMON DANCE

BESTSELLER

14,90€

**Uovo all'occhio di bue con paprika, servito con salmone affumicato, crema di avocado e formaggio spalmabile, pane tostato\* accompagnato da pomodori secchi e semi misti.**

*Fried egg with paprika, smokes salmon, avocado and cheese cream, toasted bread, dried tomatoes and mixed seeds.*

1-3-4-6-7-11

## EGGS & SPECK

10,90€

**Uova strapazzate servite con speck croccante, valeriana, pomodori e pane tostato\*.**

*Scramble eggs with crispy speck, valeriana salad, tomatoes and toasted bread\*.*

1-3-6-7-11

## CROISSANT ROYAL

NEW

8,90€

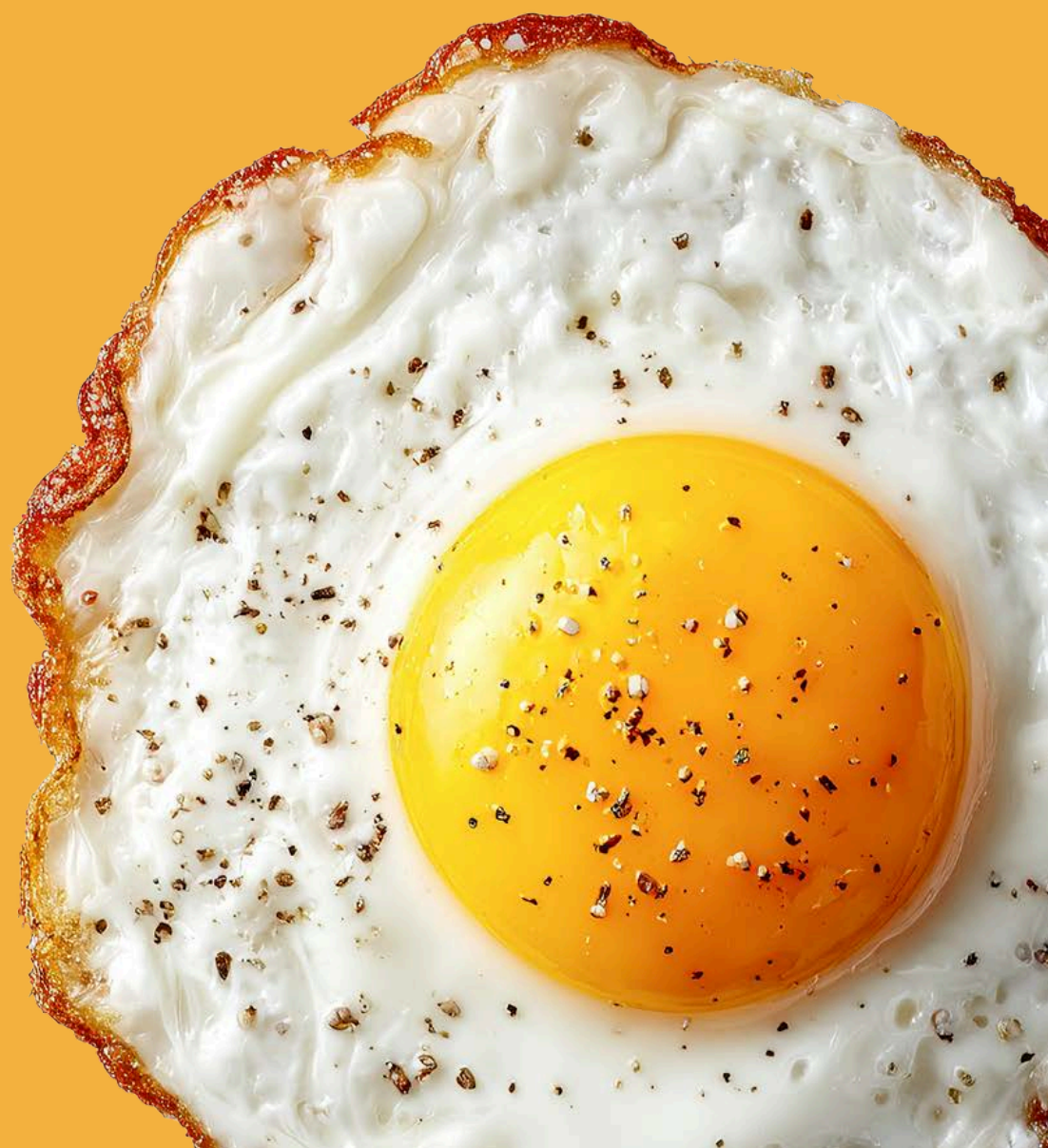
**Croissant farcito con uova strapazzate, speck croccante, formaggio casolet, servito con contorno di rucola fresca.**

*Croissant filled with scrambled eggs, crispy speck, casket cheese, served with a side of fresh rocket salad.*

1-3-6-7-11

**COPERTO 1€**

\* = Prodotto congelato



# CROSTONI



## AVOCADO TOAST

**BESTSELLER**

13,90€

**Pane al lievito madre di nostra produzione ai cereali\* con crema spalmabile, avocado, salmone affumicato, pomodoro fresco, olio evo, sale e pepe con un mix di cereali.**

*Homemade sourdough bread\* with spreadable cream, avocado, smoked salmon, fresh tomato, extra virgin olive oil, salt and pepper with a mix of grains.*

1-4-6-7-8-11

## BURRATOSO

11,90€

**Pane al lievito madre di nostra produzione ai cereali\* con prosciutto cotto della Val di Non, burrata, valeriana, uovo all'occhio di bue, sale, pepe e olio evo.**

*Homemade sourdough bread\* with Val di Non ham, burrata, lamb's lettuce, fried egg, salt, pepper, and extra virgin olive oil.*

1-3-6-7-8-11

## CREMOSO

10,90€

**Pane al lievito madre di nostra produzione\* con crema di avocado e formaggio spalmabile, rucola, uovo all'occhio du bue, mix di semi e olio evo.**

*Homemade sourdough bread\* with avocado cream and spreadable cheese, rocket salad, fried egg, mixed seeds, and extra virgin olive oil.*

1-3-6-7-8-11

## BELLO DE NON

**NEW**

10,90€

**Pane al lievito madre di nostra produzione ai cereali\* con speck della Val di Non, formaggio Casolet, salsa ai funghi e noci.**

*Homemade sourdough bread\* with cereals, speck from Val di Non, Casolet cheese, mushroom sauce, and walnuts.*

1-3-4-6-7-8-9-10-11

## VEGETARIAN

**NEW**

11,90€

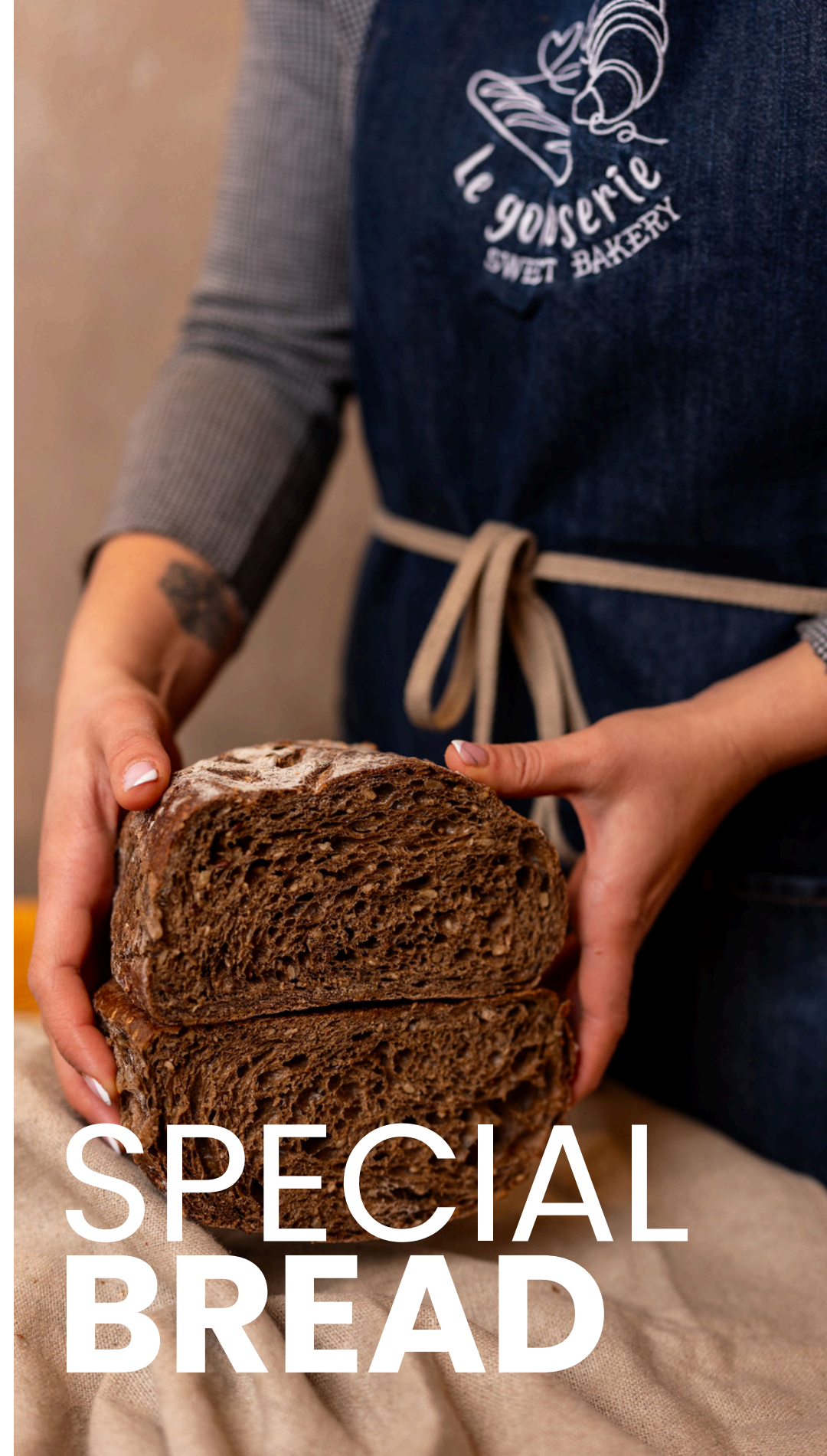
**Pane al lievito madre di nostra produzione ai cereali\* con crema al radicchio, burrata, melanzane e zucchine grigliate, carciofini, pomodori secchi, mix di cereali, sale e olio evo.**

*Homemade sourdough bread with cereals\*, speck from Val di Non, Casolet cheese, mushroom sauce, and walnuts.*

1-6-7-8-11



**HEALTHY  
LUNCH**



**SPECIAL  
BREAD**



**LE GOLOSERIE  
CELEBRATION**

# SANDWICHES **NEW**

## TOP CLUB SANDWICH

**BESTSELLER**

14,90€

**Club sandwich di nostra produzione\* con prosciutto cotto della Val di Non, maionese, pomodoro, uovo strapazzato, rucola e crema spalmabile al formaggio**  
*Sandwich\* with Val di Non ham, mayonnaise, tomato, scrambled egg, rocket salad and cream cheese spread.*

1-3-6-7-8-11

## CLASSIC TOAST

5,90€

**Toast di nostra produzione\* con prosciutto cotto della Val di Non, maionese, e formaggio Edamer.**

*Homemade toast\* with Val di Non ham, mayonnaise, and Edam cheese.*

1-6-7-8-11

# BURGERS

## GOLOSO BURGER

**BESTSELLER**

14,90€

**Soffice pane bun artigianale\* con hamburger di manzo\*, formaggio Edamer, uovo all'occhio, speck croccante, maionese, pomodoro e insalata.**

*Soft handmade bun\* with a beef patty\*, Edam cheese, fried egg, crispy speck, mayonnaise, tomato, and lettuce.*

1-3-6-7-8-11

## CRISPY CHICKEN

**BESTSELLER**

13,90€

**Soffice pane bun artigianale\* con pollo fritto croccante\*, insalata, cetriolo sott'aceto, maionese.**

*Soft handmade bun\* with crispy fried chicken\*, lettuce, pickled cucumber, and mayonnaise.*

1-3-6-7-8-11

**COPERTO 1€**

\* = Prodotto congelato

# SALAD



## CESAR SALAD

NEW

13,90€

**Insalata verde, pomodorini, cavolo cappuccio con petto di pollo grigliato\*, crostini di pane e speck della Val di Non. Il tutto condito con salsa Caesar cremosa e scaglie di Trentingrana.**

*Green salad, cherry tomatoes, cabbage with grilled chicken breast\*, crunchy bread croutons, and Val di Non speck. Finished with creamy Caesar dressing and Trentingrana cheese shavings.*

1-2-3-4-5-6-7-8-9-11

## NORDICA

13,90€

**Insalata verde, rucola, cavolo cappuccio, salmone affumicato, avocado, cetriolo fresco, mix di semi e salsa rosa.**

*Green salad, rocket salad, cabbage, smoked salmon, avocado, fresh cucumber, mixed seeds and salsa rosa.*

2-3-4-5-6-7-8-9-11

## TRENTINA

12,90€

**Insalata verde, cavolo cappuccio, mele della Val di Non, noci, formaggio Casolet, speck croccante e scaglie di Trentingrana.**

*Green salad, cabbage, Val di Non apples, walnuts, Casolet cheese, crispy speck, and Trentingrana shavings.*

7-8

## PROFUMI MEDITERRANEI

13,90€

**Insalata verde, valeriana, burrata, pomodori secchi, spicchi d'arancia, olive condite, pesto e basilico fresco.**

*Green salad, valerian salad, burrata, sun-dried tomatoes, orange segments, seasoned olives, pesto, and fresh basil.*

7-8

## GRECA VEGAN

12,90€

**Insalata verde, rucola, pomodorini, cetriolo fresco, feta, olive condite, cipolla fresca, peperoni sott'olio, basilico e origano.**

*Green salad, rocket salad, cherry tomatoes, fresh cucumber, feta, seasoned olives, fresh onion, peppers in oil, basil and oregano.*

7-8

## CAPRESE

9,00€

**Pomodori, mozzarella fiordilatte, origano e basilico**

*Tomatoes, fiordilatte mozzarella, oregano, and basil.*

7

## TUNA SALAD

13,90€

**Insalata verde, valeriana, cavolo cappuccio filetti di tonno pinna gialla, pomodorini, carote, mozzarella fior di latte e mix di semi.**

*Green salad, valerian salad, cabbage, yellowfin tuna fillets, cherry tomatoes, carrots, fior di latte mozzarella, and mixed seeds.*

4-6-7-8-11

## FINOCCHIETTA VEGAN **NEW**

12,90€

**Insalata verde, rucola, finocchio fresco, spicchi d'arancia, carote, pomodorini, noci, melograno e mix di semi.**

*Green salad, rocket salad, fresh fennel, orange segments, carrots, cherry tomatoes, walnuts, pomegranate, and mixed seeds.*

8-11

## GOLOSA SALAD **BESTSELLER** **NEW**

13,90€

**Insalata verde, rucola, carciofi, pomodorini secchi, formaggio Casolet, noci, tonno e mix di semi.**

*Green salad, rocket salad, artichokes, dried tomatoes, Casolet cheese, walnuts, yellowfin tuna fillets, and mixed seeds.*

4-7-8-11

**Le insalate sono accompagnate da pane o piadine prodotte nel nostro laboratorio artigianale\***

**COPERTO 1€**

\* = Prodotto congelato





**PRODOTTI  
ARTIGIANALI**

# PIADE|PANE

ARTIGIANALI DI  
NOSTRA PRODUZIONE

D.O.P

BESTSELLER

8,50€

**Piadina artigianale\* con prosciutto crudo di Parma DOP, bufala campana DOP, pomodori secchi.**

*Artisanal piadina\* with Parma DOP ham, Campania DOP buffalo mozzarella, and dried tomatoes.*

1-7

**SFIZIOSA**

NEW

9,00€

**Piadina artigianale\* con gorgonzola, zucchine, mortadella e formaggio Casolet.**

*Artisanal piadina\* with gorgonzola, zucchini, mortadella, and Casolet cheese.*

1-7-8

**BURRATINA**

NEW

9,00€

**Piadina artigianale\* con burrata, mortadella, rucola e granella di pistacchi.**

*Artisanal piadina\* with burrata, mortadella, rocket salad and crushed pistachios.*

1-7-8

**DELIZIOSA**

NEW

9,00€

**Piadina artigianale\* con burrata, zucchine e melanzane grigliate, peperoni, olio sale e origano.**

*Artisanal piadina\* with burrata, grilled courgettes and aubergines, peppers, oil, salt and oregano.*

1-7-8

**ROMAGNOLA**

7,50€

**Piadina artigianale\* con prosciutto crudo di Parma DOP, crescenza e rucola**

*Artisanal piadina\* with Parma DOP ham, crescenza cheese, and rocket*

1-7

**GOLOSA**

8,00€

**Piadina artigianale\* con prosciutto cotto della Val di Non, crescenza, insalata e pomodoro.**

*Artisanal piadina\* with ham from Val di Non, crescenza cheese, lettuce, and tomato.*

1-7

## NONESA

8,00€

**Piadina artigianale\* con speck della Val di Non, salsa boscaiola, formaggio Edamer e cetriolini.**

*Artisanal piadina\* with speck from Val di Non, woodland sauce, Edam cheese, and gherkins.*

1-2-3-6-7-9-11

## VEGETARIANA

8,00€

**Piadina artigianale\* con crema al radicchio, carciofi, zucchine e melanzane grigliate.**

*Artisanal piadina\* with cream of radicchio, artichokes, grilled zucchini and eggplant.*

1

## DELICATA

8,50€

**Piadina artigianale\* con filetto di tonno a pinna gialla, mozzarella fior di latte, pomodorini secchi, rucola.**

*Artisanal piadina\* with yellowfin tuna fillet, fior di latte mozzarella, dried tomatoes, rocket salad.*

1-4-7

## ITALIANA

8,00€

**Piadina artigianale\* con mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, insalata origano olio e sale**

*Artisanal piadina\* with fior di latte mozzarella, fresh tomato, lettuce, oregano, oil, and salt.*

1-7

## MARINAIA

8,50€

**Piadina artigianale\* con salmone affumicato, formaggio spalmabile, pesto e olive.**

*Artisanal piadina\* with smoked salmon, cream cheese, pesto, and olives.*

1-4-6-7-8

### **FIT MA CON GUSTO**

**\* PROVA LA PIADA O IL PANE CON L'IMPASTO INTEGRALE... PIU FIBRE E PIU DIGERIBILE +1,50€**

**COPERTO 1€**

\* = Prodotto congelato

**HAPPY  
TIME**



**FRESH  
JUICE**



**FILTER  
COFFEE**

# CENTRIFUGHE



**GOOD BOY**

**BESTSELLER**

**NEW**

5,50€

**Una centrifuga fresca e naturale con arancia, mela, zenzero e carota, ideale per un boost di energia.**

*A fresh and natural blend of orange, apple, ginger, and carrot, perfect for an energy boost.*

**DRAINING**

**NEW**

5,50€

**Un mix leggero e depurativo di ananas, finocchio, mela perfetto per sentirsi rigenerati.**

*A light and cleansing mix of pineapple, fennel, apple, perfect for feeling refreshed.*

**DETOX**

5,50€

**Mela, carota, sedano e zenzero per una bevanda disintossicante e rinfrescante.**

*Apple, carrot, celery and ginger for a refreshing detox drink.*

9

**VITA**

5,50€

**Fragola, mela e kiwi per un carico di vitamine.**

*Strawberry, apple, and kiwi for a vitamin boost.*

**SPREMUTA D'ARANCIA**

4,50€

*Freshly squeezed orange juice*

# COFFEE



<b>CAFFÈ   MACCHIATO</b>	1,50€
<b>CAPPUCCINO</b>	2,00€
<b>LATTE MACCHIATO</b>	2,50€
<b>MACCHIATONE</b>	1,80€
<b>DECAFFEINATO</b>	1,80€
<b>CAFFÈ CORRETTO</b>	2,00€
<b>GINSENG   ORZO PICCOLO</b>	1,80€
<b>GINSENG   ORZO GRANDE</b>	2,00€
<b>SCHIUMETTA DI LATTE</b>	1,00€
<b>CIOCCOLATA CALDA PICCOLA</b>	3,00€
<b>CIOCCOLATA CALDA GRANDE</b>	4,00€
<b>BRULÈ DI MELA</b>	4,00€
<b>PUNCH</b>	3,50€
<b>PANNA MONTATA</b>	1,00€



**FILTER COFFEE V60**

4,00€

**CAFFÈ FILTRO MAGNIFIKA**

**SERAFIKA 100% arabica tostato chiaro**

Caffè dalla struttura aromatica ampia e complessa, spazia dal the alla frutta, con sentori di pera, arancia e note di cacao

**RAFFIKA 100% arabica tostato chiaro**

Caffè nobile, speziato e intensamente aromatico con sentori di agrumi, profumo di gelsomino e note di cioccolato

# CAFFÈ SPECIALI



## CREAM COFFEE

3,80€

**Crema pasticcera alla vaniglia artigianale, caffè espresso 100% Arabica, crema di latte, panna montata e spolverata di cacao.**

*Artisanal vanilla custard, 100% Arabica espresso, milk cream, whipped cream, and a dusting of cocoa.*

## GIANDUIA COFFEE

3,80€

**Crema gianduia con nocciole del Piemonte IGP, caffè espresso 100% Arabica, crema di latte, panna montata, topping al cioccolato e granella di nocciole**

*Gianduia cream with Piedmont IGP hazelnuts, 100% Arabica espresso, milk cream, whipped cream, chocolate topping, and chopped hazelnuts.*

## PISTACCHIO COFFEE

3,80€

**Crema pasticcera al pistacchio, caffè espresso 100% Arabica, crema di latte, panna montata e granella di pistacchio.**

*Pistachio pastry cream, 100% Arabica espresso, milk cream, whipped cream, and crushed pistachios.*



# TE|INFUSI REBELLEN



## LAGHETTO MONTANO

4,00€

English Breakfast - tè nero 3 min

## ALPEGGIO

4,00€

China green - tè verde 3 min

## PANORAMICA

4,00€

infuso di menta arricciata, menta piperita, calendula, fiordaliso, achillea - 6 min

## CROCE DI VETTA

4,00€

infuso di mela, pera, albicocca, prugna, fragole, kaki, melissa, menta arricciata, fiordaliso, calendula - 8 min

## FINOCCHETTO

4,00€

infuso di finocchio, anice, alchemilla alpina, agastache - 6 min

## RADURA BOISCHIVA

4,00€

camomilla - 3 min

## FRUTTI DI BOSCO

NEW

4,00€

infuso di fragola, mela, lampone, ribes, melissa, alchemilla - 8 min



# BIBITE

<b>ACQUA E SCIROPPO</b> menta   papaja   lampone   sambuco	2,00€
<b>COCA COLA   COCA COLA ZERO</b>	4,00€
<b>SCHWEPPE TONICA</b>	4,00€
<b>CEDRATA   LEMONSODA</b>	4,00€
<b>ICE THE PESCA   LIMONE</b>	4,00€
<b>SPUMA</b>	2,00€
<b>ACQUA PEJO 0,5L</b>	1,50€
<b>ACQUA PEJIO 1L</b>	3,50€

# SUCCHI

<b>SUCCO DI MELA</b> <b>BESTSELLER</b> della Val di Non <i>apple juice from Val di Non</i>	4,00€
<b>ACE, ANANAS, PESCA, PERA</b> <i>ACE, pineapple, peach, pear</i>	3,50€
<b>MIRTILLO</b> <i>blueberry</i>	4,00€

# DRINK



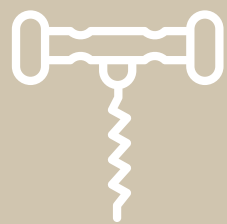
<b>SPRITZ APEROL   CAMPARI</b>	5,00€
<b>HUGO</b>	5,00€
<b>FRESH BERRY</b> <b>BESTSELLER</b>	6,00€
<i>Aperitivo analcolico preparato con piccoli frutti. Non-alcoholic aperitif prepared with small fruits.</i>	
<b>CRODINO   SANBITTER</b>	4,00€

# BIRRE



<b>FORST PILS 25cl</b>	3,50€
<b>FORST PILS 50cl</b>	7,00€
<b>RADLER 25cl</b>	3,50€
<b>RADLER 50cl</b>	7,00€

# VINI



<b>PROSECCO</b> Valdobbiadene docg	<b>CALICE</b> 4,00€ <b>BOTTIGLIA</b> 24,00€
<b>TRENTODOC</b> Cavit Altemasi Brut	<b>CALICE</b> 6,00€ <b>BOTTIGLIA</b> 32,00€
<b>TEROLDEGO</b> Fondazione Edmund Mach	5,00€
<b>LAGREIN</b> Abbazia di Novacella	5,00€
<b>GEWÜRZTRAMINER</b> Abbazia di Novacella	5,00€
<b>KERNER</b> Abbazia di Novacella	5,00€
<b>SILVANER</b> Abbazia di Novacella	5,00€
<b>MÜLLER THURGAU</b> Cantina La Vis	4,00€



**LABORATORIO  
ARTIGIANALE**

# CORNETTI BRIOCHE



<b>CORNETTO VUOTO</b>	1,80€
<b>CORNETTO INTEGRALE VUOTO</b>	2,00€
<b>CORNETTO ALBICOCCA   CREMA</b>	2,00€
<b>CORNETTO INTEGRALE FRUTTI DI BOSCO</b>	2,40€
<b>CORNETTO INTEGRALE FRUTTI DI BOSCO, CREMA E MANDORLE</b>	3,00€
<b>CORNETTO IMPASTO CACAO AL CIOCCOLATO</b>	2,40€
<b>CORNETTO PISTACCHIO</b>	2,40€
<b>PAIN AU CHOCOLATE</b>	2,40€
<b>PAIN SUISSE</b>	3,00€
<b>GOLDEN PAIN SUISSE</b>	3,00€
<b>BRIOCHE BROWNIES</b>	3,50€
<b>BRIOCHE COOKIES</b>	3,50€
<b>BRIOCHE ALLA FRUTTA FRESCA</b>	3,50€
<b>GIRANDOLA CON FINANCIER E NOCCIOLA</b>	3,50€
<b>PISTACCHIO E LAMPONE</b>	3,00€
<b>TIRAMISÙ</b>	3,00€
<b>VANIGLIA E LAMPONE</b>	3,00€
<b>GIANDUIA E LAMPONE</b>	3,00€
<b>BRIOCHE DEL GIORNO</b>	3,00€
<b>KRAPFEN E CIAMBELLE</b>	2,50€

**IN VETRINA, TUTTA LA NOSTRA PRODUZIONE ARTIGIANALE**

# ALLERGENI

Gli alimenti somministrati in questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. 1169/2011, D. Lgs. 231/2017)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, farro, kamut e prodotti derivati
2. Crostacei e derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupino e derivati
14. Molluschi e derivati

*Le informazioni specifiche circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.*